

われわれは南方カツオについて、今迄の話を聞いて、これを頼りとして商売が出来るという気持を深く持った。又、未開発な漁場がまだ沢山あって、資源的にも困まらないような話であり、これを頼りとして腹を決めて仕事をして、まあまあ原料的にはやってゆけるのではないかという気分を持ったわけである。

われわれカツオ節業界にとって、この南方カツオについてお願いしたいことは、どこどこのカツオはどの位の大きさのものが、どこどこ海域のものはどのような魚質であり、脂肪はどの位かなどの研究で是非水産試験場その他にお願いしたいと思う。このような調査結果から、直接船と取引きして、或程度の企画販売が出来るのではないであろうかと思うわけである。そのような方向に持って行けるならば非常に有難いと思う。

7. カツオ・マグロ流通面から見た焼津の漁業

小 網 汪 世 (築地魚市場株式会社)

Commercial distribution of skipjack and tuna landed on
Yai zu. H. Koami

はじめに

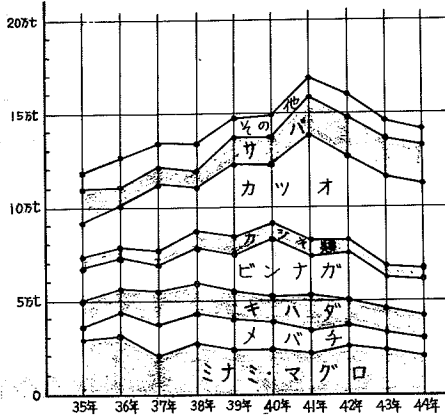
ここに述べる論旨は次の2つに大別することが出来る。

- 1) 永年に亘って水揚高日本一を誇っている焼津の漁業の中核には、遠洋マグロ延縄と共にカツオ漁が依然として重要な地位を占めており、今後の南方カツオ資源の開発に当っては、その実績と経験から云って(漁業及び加工・流通の各部門)焼津の果すべき役割は非常に大きい。
- 2) 南方カツオの資源開発に際しての問題点には、流通面において
 - a. 需要の増大
 - b. 魚価の上昇が可能かどうかと云うことだが、両者共に十分に可能性が予測される。

1. 焼津の漁業について

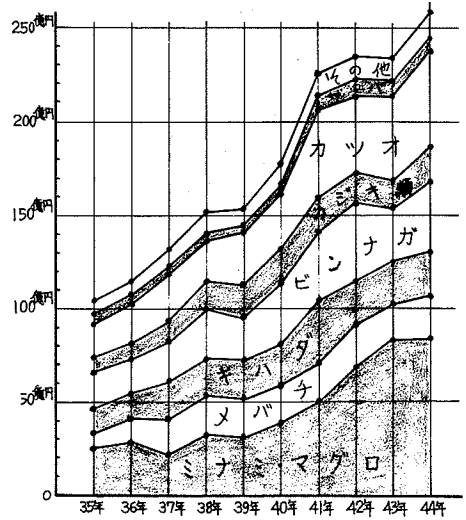
焼津の漁業の実体を把握する一つ的手段として焼津漁協発行の「水揚統計」から、昭和35～44年(10年間)の水揚数量、金額の推移を解析、魚種別のグラフを作成して示したものが第1図(A)及び(B)で、これから得られる知見は、

水揚数量



第1図(A) 焼津港の主要漁種別
水揚推移

水揚金額



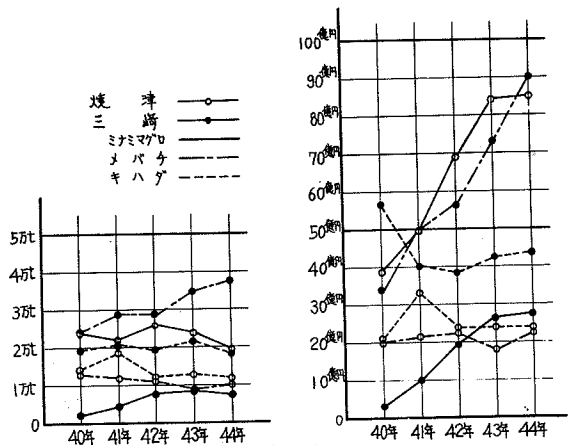
第1図(B)

1) 焼津港の水揚の主体を占めるものは、ミナミマグロで、この魚価上昇が、総水揚量の増加を支えている。

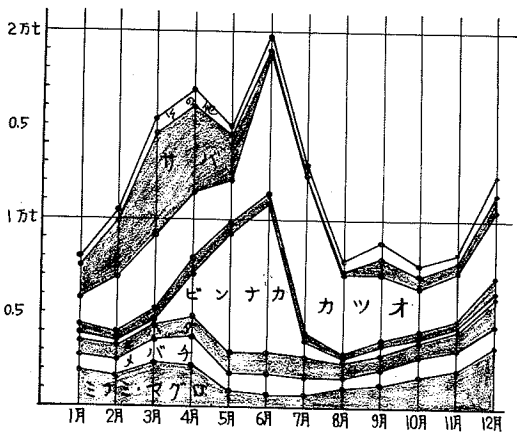
2) 焼津港の水揚内容において、カツオ、ビンナガは数量・金額共に非常に大きなウエイトを示している。これに反して、メバチ及びキハダの占める割合が小さい。

尚、メバチ及びキハダの水揚数量・金額の少いことは、第2図の三崎港との比較グラフによって一層明確に知ることが出来る。

第3図は昭和44年の焼津港の水揚数量・金額を月別・主要魚種別に示したものだが、図からは焼津港の水揚の年間変化を見ると、ピークが6月及び12月と2つあって、然もその最大値は6月に示されている。東京においても、又三崎港でも水揚量が最大値を示すのは需要の増大する年末だが、焼津



第2図 焼津～三崎水揚比較



第3図(A) 昭和44年焼津港月別、主要魚種別水揚推移(水揚数量)

港で6月に最大値を示す理由は、カツオ及びビンナガの盛漁期によるもので、この時期にミナマグロの水揚が同港では年間の最小値を示していることは更に興味深いものがある。

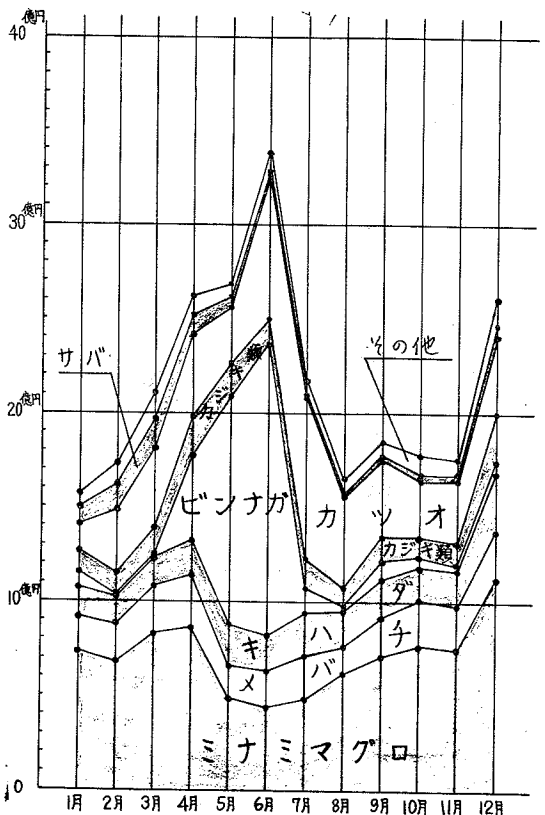
尚、水揚金額のグラフで4月に第2のピークが見られるが、これはサバの盛漁期と、カツオビン長の盛漁期(初期)が一部重なることによるものである。

さて、カツオの水揚量を、日本におけるマグロ類の三大水揚港である焼津、東京(中央卸売市場)、三崎について比較検討してみると、第4図のようになるが、焼津港における水揚が圧倒的に多く、三崎港では非常に少ない。焼津港でカツオの水揚量が、かくも多いと云うことは、それだけ同地区ではカツオの需要が多いことを示している。

尚、東京市場への入荷は生鮮のカツオが大部分で、冷凍カツオは、ほとんど扱われていない。これは東京での需要が、「刺身物(さしみもの)」を主体としている故で、これに対して焼津では、「節類」、「生利類」の加工業が盛んなことから冷凍カツオの水揚も多い。

かつてカツオは冷凍出来ない魚だと考えられていたが、凍結技術の進歩によってブライン凍結で冷凍カツオが生産されるようになり、活魚槽の強制循環方式の採用による活餌を船内で長期間飼育出来るようになったことと相俟って遠隔漁場の開発が可能となった。

そして焼津に冷凍カツオが水揚されるようになったのは図に示される如く昭和40年以降だが、

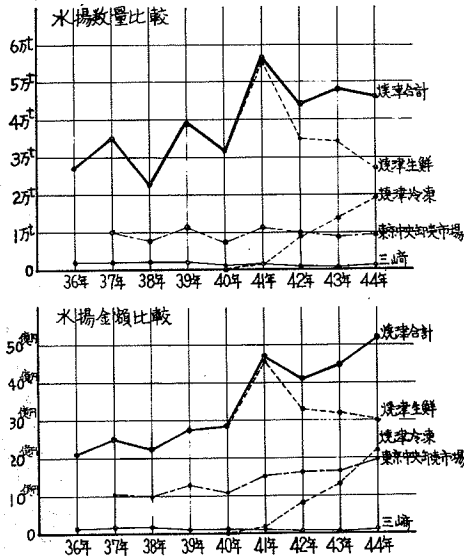


第3図(B) 昭和44年焼津港月別、主要魚種別水揚推移(水揚金額)

それ以後冷凍カツオの水揚は年を追って増大していることに反して、生鮮カツオの水揚量は昭和 41 年をピークとして、その後は減少の一途をたどり、カツオの総水揚量の増大は、この冷凍カツオの水揚によって支えられている。

第二次世界大戦前の日本の遠洋漁業の主体はカツオ漁業にあって、マグロ漁業の冬期の裏作としか考えられず、漁業のウエイトは約 7 対 3 の割合だったが、戦後マグロ延縄漁業の大規模な発展に対して、カツオ漁の不安定性と需要の伸びの少いことから、その占有率は逆転して、マグロ漁業の 7 に対してカツオ漁業 3 の割合となってしまった。

焼津港でも所属漁船の主体はカツオ船からマグロ船に移ってしまった。然しこのような状況の下にあっても前述のように焼津の漁業の中核としてカツオ漁は大きな割合を占めて来たのだ。そして現在の焼津の水産業の発展のバック



第 4 図 焼津、三崎、東京カツオ水揚比較

クボーンとしての強力な水産加工業も又、カツオ節の加工から始められ拡張されていったもので、これ等の諸要素を総合的に検討する時、これからの南方カツオ開発の主導権を焼津が握ることが望ましいし、その可能性は充分に予測することが出来る。

2. カツオの需要の増大と魚価の上昇について

南方カツオ資源の開発に当って最も問題となるものは、漁撈面での現地における生鮮の確保と共に流通面における需要の増大と魚価の上昇が期待されているが、この 2 点の解決がなくてはマグロ漁業の行詰りを打開する切札としての価値は薄れ、漁業開発による水揚量の増大は、これまでマグロ類に比べて低い魚価を更に暴落させる結果しか得られない。

さて、第 5 図は東京中央卸売市場における過去 6 年間の魚価変動（年平均単価）をミナミマグロ、メバチ、冷メバチ、カツオ、マアジについて示したものだが、この中でミナミマグロのグラフを見ると、魚価が 2 段階に上昇していることがわかる。

即ち、昭和 40～41 年に亘る第一の上昇段階は生鮮マグロに比較して品質が落ちると考えられていた冷凍マグロが、凍結技術並に設備の進歩によって（-40℃以下で凍結すれば、品質・色彩共に変化が無い）その価値が見直されたことによるもので、第 2 段階の昭和 42 年～43 年に亘る急激な価格上昇は更に -50℃以下での凍結、-40℃以下の魚船での保管、そして市場での解凍作業をグ

レーズを落す程度に止めて独自の低温流通をほぼ完成させたことによるもので、研究と努力によって魚価を上昇させた一例として大きく評価されている。

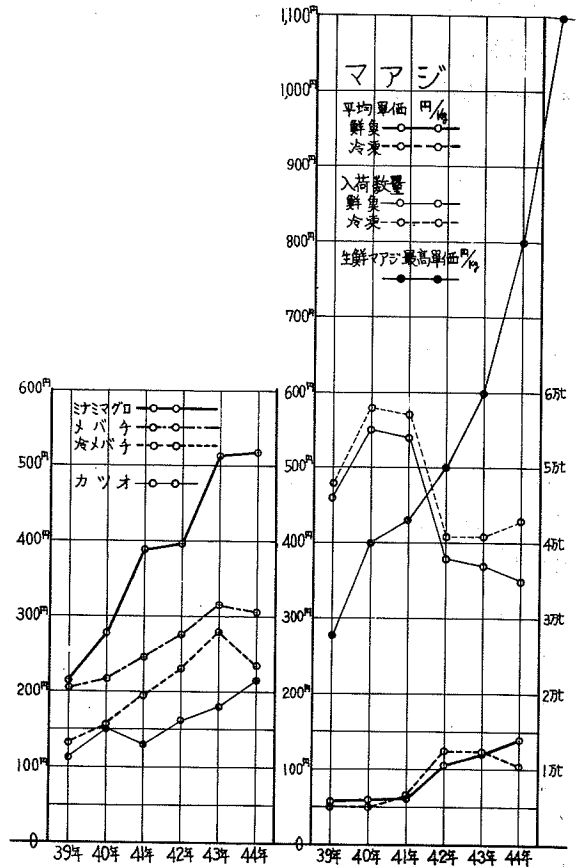
更に今一つの例として、東京中央卸売市場に入荷したマアジの魚価上昇を検討すると、第 5 図 (B) に見られるように平均価格において 41 年以降急激な上昇を示し、44 年には鮮魚で 41 年のほぼ 2.5 倍に達している。

この間の事情は入荷量の減少によるものとも考えたので (B) 図のほぼ中央に示されている入荷量を検討すると、昭和 41 年～42 年の間で入荷量は約 30% 低下していることに対して魚価が約 70% 上昇していることは、何等かの原因が別に求められねばならないと思われたので、この点の情報入手に努力したところこの期間内にテレビの料理指導の時間に「アジのたたき」の作り方が放映され、一般に大きな反響を呼んでいることが判明した。そして「タタキ」用のアジは特に鮮度・品質の良好なものが望まれるところから、中央市場におけるマアジの最高価格を検討して見ると図中に示されるように急激な上昇が見られるが、昭和 44 年で 800 円/Kg 昭和 45 年には 1,100 円/Kg に達しており、この価格がミナミマグロの品質、鮮度良好なものそれに匹敵していることに驚かざるを得ない。

以上 2 つの実例はカツオの魚価上昇の可能性に明るい見透しを与えるものと云うことが出来る。現在のカツオの需要の頭打ちと、魚価の低いこととは、やはり船内冷凍技術並に設備の向上と調理方法の開発と宣伝とによって打開することが出来るものと充分に予測される。

そして、

1) 冷凍技術の向上に対しては、



第 5 図 東京市場入荷のミナミマグロ、メバチ、カツオ
マアジの価格変動 (平均単価)

水氷による保蔵の慣習から発展したブライン凍結の再検討と、超低温凍結によるマグロ延縄船で漁獲された冷凍カツオの品質の点検から出発すべきであり、魚体が小型のカツオを超低温凍結を行う設備がマグロ船程はかからないであろうと云うことになる。

2) 調理方法の開発と宣伝については、

これまでの調理方法の開発方式とは全く違った、全国のカツオの産地における郷土食の調査検討の中から、最も合理的で価値のある調理方法を選出してそれを全国に普及することに新しい道が開かれるものと思される。そしてその一例としてカツオの「土佐作り」があげられるが、この宣伝普及は、「アジのたたき」の効力をカツオにおいても示すことが出来得ると予測される。

3. 結 言

現在、流通改善、魚価の引下げがさげばれている折から、魚価の上昇を計画することは時代の流れに逆行するという一般的な反論もあると思われるが、漁業者にとって魚価の上昇による利益の増大は必要なことであると共に、マグロ漁業の行詰りを打開するための南方カツオ資源の開発である以上、内販需要の拡大のための方策としての前記対策による魚価上昇策は正当なものと云うことが出来る。

これからの水産流通開発に際しては、多獲性の冷凍魚の廉価販売と共に、高級魚の高級調理によって向上した食生活の需要を満足させて行くことも並行して行っていくことが必要と思われる。

[参 考 文 献]

「水 場 統 計」	35～44 焼津漁協発行
「三崎港統計資料」	43年版 三浦市三崎魚市場管理事務所発行
「三崎港水揚統計資料」	神奈川県 鯖鮪漁協資料
「中央卸売市場・統計年報」	35～43
「 . 月報」	44/1～12
「全漁連情報センター資料」	全漁連情報センター
「統 計 資 料」	築地魚市場K.K.